

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Fylke: Nordland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Værøy.

Emne: Fisk i kostholdet.

Bygdelag:

Oppskr. av: Jakob L. Jakobsen.

Gard: Bergthun.

(adresse): Sørværøy i Lofoten.

G.nr. 14. Br.nr. 263.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Ja.

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

A. Saltvassfisk.

1. Av de gamle en har snakket med kan der ikke vites at fisk herute fra Værøy har vært nyttet til byttmiddel for annet enn poteter og bjerkeved (Brensel). Dette bytte har vært gjennom tiderne så langt der kan huskes. Saltet småsei var et ypperlig byttmiddel og nyttes den dag i dag i full utstrekning, selv om det var riktig i siste krigstid at byttehandelen var på toppen.

2. Det har alltid vært regel at fiskeren etter seifisket. (I bytte brukes kunn småsei) tok seitønnerne i sin fembøring. listervbåt og no etter 1900 året i sin skjøite og gikk til Saltendistriktet hvor denne byttehandel foregikk. Fra Værøy til Bodø er 16 mile. derfra til Beiaren ca. 10 mile eller til Salten forøvrig ca. 10 til 16 mile. Reisen var som der sees lang og godt vær måtte til. Der blev foretatt 2 slike ferder om året. En i juni. juli og da var det bjerkeved til brende som blev byttet og senere ut i september en tur med sei for å bytte til seg poteter i Saltendistriktet. Dette var i gamle dage. Det samme foregår i dag også og da serlig i siste krigstid. De faste møtesteder var Beiaren. Rognan, Breivik i Salten. Misvær. ja tildels kunne turen være til Folla. (Sørfold) Lenger sør blev ikke slik bytte handel benyttet

3. Saltet småsei i tønner og saltet uer.

4. Om vinteren nyttes Skrei. Ellers er den vanlige fiskesort som nyttes i kostholdet herute Småsei. Fersk og til sommer og høstmat blir den saltet i tønner.

Emne nr. 27.

5. De folk som ikke kan komme på havet kjøper seg fersk fisk til enkelte måltider. Om høsten er jo folk opptatt med arbeide å da går det selv herute i havskjærene ikke så lite fisk til ferskfisk til så å si hver dag. Den vanlige fisk er om sommeren Sei til seikaker. seibiff o.s.v. Etter 1. juli blir det flyndre og om høsten flyndre og smågjedd. (Taretorsk)

6. En viktig rolle . Hadde en ikke fisken ville jo et sunt kosthold herute være helt vanskelig, en kunne jo ikke leve på hermetikk i lengden.

7. Nei. Der spises mer ferskfisk.

8. Både så som så. Der spises fisk og der hæs no mer bytte på kostholdet. Foreksempel 2 dage fisk, neste dag annet. Konservert fisk nyttes kunn i de tilfeller at uvær hindrer å komme på sjøen.

9. Laks finnes ikke herute,

10. Krabbe spises ikke .videre spises ikke skate eller rokke, Håbrann, Hå, ellers vet en ikke noen fiskeart som forekommer hos oss som ikke nyttes. Til Hønsse eller grisefor nyttes ikke fisk.

B. Ferskvassfisk.

Ferskvassfisk finnes ikke da her ikke er fiskevann på Værøy.

Saltvassfisk.

13. Nei. Der blir laget fiskeboller. fiskekaker og fiskepudding, men bare for en ukes tid ad gangen. Dette var til ferskmat. Ellers blev der saltet småsei, uer, torsk . I enkelte høve henger en opp fisk til lutefisk til høsten eller til jul. .

Røkt fisk brukes ikke herute. Nedlegging av fisk er heller aldrig brukt herute.

14. Ja. Når en kunne få tak i sild blev der laget flaksild. Denne blev lagt noen timer i saltlake og opphengt til tørring. Dette var med fetsild en brukte denne metode.

15. I gamle dage blev der tørket rekling av kveite, men dette er helt slutt med no herute. Ellers tørres sei. torsk. og hyse .

16. Ferskvassfisk. Forekommer ikke.

Emne nr. 27.

17. Mest kokt fisk.

18. Ferskfisk kokes i vann med eddik. I gamle dage bruktes jo ikke noe som eddik, men hver husstann fikk tak i sin syredunk som nyttedes til ferskfisken.

Der blev også i gamle dage ikke brukt salt i vannet når ferskfisk skulle kokes, men fisken blev overhelt med saltvann. Dette nyttet ikke no uten at en skal ha fersfisksuppe av kraften.

Til en stor skrei brukes ca. 4 never med grøvt salt.

19. Før komfurene kom var stekt fisk bare en raritet herute. No stekes fisk. Der nyttet talg eller smult på panna Saltfisk stekes ikke. Torskelever nyttet heller ikke. I krigstiden 1940-45 måtte der brukes torskelevertran til dette bruk, men det var jo i nødens tid.

Lutefisk.

20. Lutefisken blir herute laget i hver husholdning.

Lutefisk fåes ikke kjøpt ferdig herute, ikke hverken i gamle dage eller no.

21. Utgår.

22. Fiskesuppe. Fiskesuppa vart alltid kokt av krafta av ferskfisk, ikke ellers. Fisken blev da kokt uten salt i vannet. Fisken blev tatt opp og såmeget mauk som skulle nyttet blev igjen og suppe bleb jevnet med grynmel, litt surt og løk til. Fiskesuppa er gått ut av kostholdet idag. Igamle dage kunne ikke ferskfisk spises uten denne suppe til. No er det bare i enkelte tilfeller og da serlig de gamle. Fiskesuppa er en gammel rett.

23. Utgår.

24. Sild. Sild fiskes jo ikke herute på Verøy.

I gamle dage kunne der om høstene fiskes litt sild, men dette er helt slutt med siden 1930 årene.

Silda spises som spekesild med poteter og flatbrød til samt grynmelsuppe. Sjølsagt spises stekt sild når der kan fåes fersksild. Spekesild av fetsild brukes også til sovel på brødet.

25. Sildegryn blir kunn laget av saltsild.

Sildegryna lages av vann Smågryn, eller havergryn no brukes hodekål, kålrabi ja også gulerot i sildegryna.

25

Fiskemat.

26. Ja. Fiskepudding blir laget av hyse.

Fiskepudding er herute så å si en ny rett. Der blev neppe brukt slik mat førenn 1900 årene herute på Værøy. Det var først etter årene 1914 at denne mat kom riktig i hver husholdning herute. Ferdiglaget fiskepudding kjøpes ikke herute.

27. Ja. Der kjøpes til sine tider adskillig fiskekaker og fiskeboller hermetiserte, herute på Værøy.

Serskilte fiskerettar.

28. Det som stort sett alltid har vært laget av leveren herute er som før nevnt leverball og levermølje. Denne siste mølje er vel neppe stort brukt idag, men i min barndom for 35 år siden bruktes den til sine tider. Mølja blev laget av leverfett og lever samt flatbrød og sirupp. Denne substans blev da rotet sammen i et fat og spist med hjertens lyst.

I de senere år har en ikke hørt noen har laget denne rett, men det er mulig no da siruppen er borte, at det er det som gjør det.

29. Det som er nevnt under 29 kjennes ikke herute.

30. Torskelevertrana blev kunn nyttet under krigen, ikke hverken før eller siden.

31. Lever kunne lagres, i gamle dage blev jo leveren gravet ned i sneskavlen og nyttet de dage det ikke var sjøvær. No brukes ikke dette. Fin tran kan jo herute fåes hver dag på tranmeierierne, både under krigen og no.

32. Rogn kokes til ferskfisken. Den spises sammen med fisk og poteter, leverfett. Den gjenværende rogn skjæres kold opp i skiver og steikes neste morgen på panna til pålegg. Den steikes i margarin. Et ypperlygt pålegg.

33. Ja Rognkake har vært nyttet fra gamal, gamal tid av og nyttes kanskje i større målestokk idag. Rogna nyttes da rå. utrøres og jevnes med hvetemel. Den steikes i vanlig panna eller i vaffeljern. Boller av rogn og mel kjennes ikke.

34. I gamle dage da kveiten ikke var å få selge, blev ravet kokt ferskt og saltet og spjstes mes kokte poteter og flatbrød. No forekommer ikke denne rett.

35. Vites ikke om herute. Kan ikke få oppspurt noe om dette her.

Emne nr. 27.

36. No brukes kunn selve fisken, unntatt Kveitehovedet. I enkelte tilfeller klyves skreihovedet og den del som tunga er i nyttes som nysaltet, men av folket herute er det no en skjeldenhet. Denne mat kaldtes for " ~~KLAUVNINGSHAU~~ Klauvningshau.

I gamle dage bruktes torskeskinn til kaffeklaringsskinn. No forekommer ikke dette.

Skalldyr.

37. Aldrig har slike skalldyr vært spist herute uten at enkelte embetsfolk fra sørnorge har kommet over slike dyr herute å har kunnet destillere dem på rette måten. Folket herute har aldrig spist slikt, ikke no heller.

38. Nei.

5474

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING